LINE BIOTECH®
NATURELLEMENT DIFFÉRENT

FICHE TECHNIQUE

LB DISTINCTION

Association de pectinases et de glucanases issues de souches non OGM *d'Aspergillus niger* et de *Trichoderma sp*.

APPLICATIONS

LB DISTINCTION est recommandée pour dégrader les glucanes présents dans les vins issus de vendanges botrytisées et pour la libération des mannoprotéines situées dans les parois de levures lors de l'élevage des vins.

FORMULATION

- Préparation enzymatique de pectinases d'*Aspergillus niger* et beta-glucanase de Trichoderma
- Permet d'améliorer la filtrabilité des vins
- Accélère l'autolyse des levures lors de l'élevage des vins et la libération des mannoprotéines
- Apporte plus de rondeur aux vins

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : granulé beige

Activités enzymatiques et composition :

• Activités :	Pectine lyase (EC 4.2.2.10)	> 100 U/g
	Polygalacturonase (EC 3.2.1.15)	> 3 500 U/g
	Pectine méthylestérase (EC 3.1.1.11)	> 700 U/g
	Cinamoyl estérase	< 15 U/g
• Composition :	Maltodextrine	

Pureté chimique :

Cadmium et mercure	< 0,5 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Plomb	< 5 mg/ kg

Pureté biologique :

Micro-organismes aérobies revivifiables :	< 10 000 cfu / g
Salmonelles	absence dans 25 g
Coliformes	< 30 cfu / g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu / g
Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
Activité antibactérienne	aucune
Mycotoxines	absence en quantité décelable

LB DISTINCTION

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose d'emploi :

Au débourbage en association avec **LB CLARIFICATION** à la dose de 0.5 à 1 g/hl
Pour l'élevage des vins la dose varie de 3 à 5 g/hl.
Comme toutes les enzymes **LB DISTINCTION** a une activité qui est fonction de la température. Pour des températures inférieures à 12°C il est recommandé d'augmenter ces doses.
Dans tous les cas, une durée de contact d'au moins 15 jours est nécessaire. Le bâtonnage accélère l'action de l'enzyme.

Mode d'emploi :

Dissoudre **LB DISTINCTION** dans du moût en fin de fermentation
(densité <1000) à raison de 100 g pour 2 litres.
Incorporer dans le moût à traiter en assurant une bonne homogénéisation.

CONDITIONNEMENT

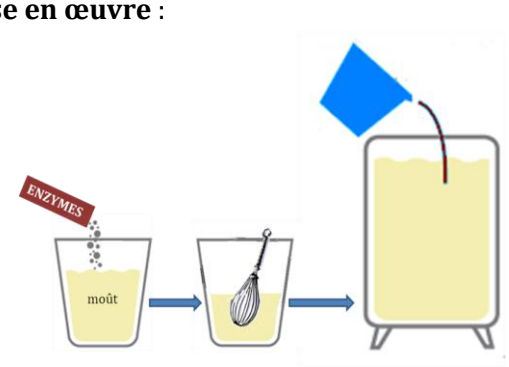
Boîte de 100g

CONSERVATION

Emballage plein, **scellé d'origine**. Conserver dans un endroit sec, à une température inférieure à 20° c.
Dans ces conditions, il n'y a pas de perte significative d'activité pendant 2 ans.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION

- **Dose** : les doses varient selon le millésime
- **Substrat** : moût ou vin partiellement fermenté
- **Volume** : 10 fois le volume, soit 100 grammes dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :



- L'apport d'enzymes se fait 1 heure L'apport d'enzymes se fait 1 heure après l'apport de l'anhydride sulfureux
- Incorporer directement l'enzyme réhydratée dans la cuve
- Homogénéiser aux sticks carboniques (1kg/100 hl)